

CASO®

GERMANY

Innovative mobile Küchentechnik

VC 10

Vakuumierer



Produkteigenschaften VC 10

- vollautomatisches Vakuumsystem zum Vakuumieren Ihrer Lebensmittel
- variable Vakuumstärke durch Vakuum-Stop-Taste
- separate Schweissfunktion
- ideal für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
- Schweissnaht bei max. 30 cm beliebiger Länge
- vollautomatische Vakuumierung und Versiegelung
- elektronische Temperaturüberwachung
- kompaktes Design, geringes Gewicht
- Inkl. 10 gratis Profi-Beutel

- ✓ natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- ✓ länger **frischer** genießen
- ✓ **gesünder** Essen - Vitamine und Mineralien bleiben

Frisch
bleibt
frisch!

Art.Nr.	731.1340.00
EAN	40 38437 01340 5
Maße (BxHxT)	360 x 90 x 155 mm
Gewicht	1,3 kg
Spannung	230 V/50 Hz
Leistung	110 Watt
Pumpe	Ca. 9 Ltr. /min.
Prüfzeichen	GS
VPE	2
Vertriebssystem	Classic



SOUS VIDE - Trend aus der Sterne Küche:

Fleisch, Fisch oder Gemüse lassen sich im Vakuumbeutel kochen. Der Vorteil: Die Lebensmittel garen im eigenen Saft und werden besonders zart und schmackhaft.

Rigaflex AG
Dägermoos 5
CH-5015 Erlinsbach
Tel. +41 62 287 33 90
Fax. +41 62 287 33 97
www.rigaflex.ch
info@rigaflex.ch